

Ralf Jakumeit präsentiert:

Fleckerlteppich vom Rochen, Kartoffelpüree, Flusskrebbs-Vinaigrette



Für 4 Personen:

Fleckerlteppich vom Rochen

1-2 kg Rochenflügel

150 g Olivenöl

50 g Butter

1 Thymianzweig

1 Rosmarinzweig

1 St. Knoblauchzehen

1 St. Rote Beete

1 St. Lauch

Kokosblütenzucker

KoS: Ingwer Knusperflakes, Pimpinella Anisum, Tasmanischer Pfeffer

Zubereitung:

Rochenflügel

Rochenflügel filetieren. Die Haut dünn von den Filets herunterlösen. Mit Kokosblütenzucker und KoS würzen. Die einzelnen Muskelstränge durchschneiden (am Besten mit scharfen Office Messer)
Vorsicht: am Muskelansatz nicht komplett durchtrennen, damit der Flügel noch zusammenhält.

Rote Beete

Schälen und durch einen Asia Slicer drehen. Die Rote Beete Fäden mit Ingwer Knusperflakes und Kokosblütenzucker würzen. 20 min ziehen lassen.

Lauch

Waschen und in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Kokosblütenzucker würzen. 20 min ziehen lassen. Die marinierten Fäden und den Lauch, abwechselnd durch Muskelstränge weben. Es soll die Optik von einem Fleckerlteppich entstehen.

Fleckerlteppich

Nur von einer Seite grillen. Pfanne auf den Grill stellen. Olivenöl und Butter aufschäumen. Fleckerlteppich dazu geben, mit Thymian, Rosmarin und gequetschte Knoblauchzehen dazu, immer wieder ajusieren.

Die Rochenfilets auf Tellern anrichten.

Kartoffelpüree

250 g mehlig Kartoffeln

200 g Milch

50 g geschlagene Sahne

30 g Hummerbutter

80 g Butter

80 g Hirschleberwurst

KoS Bier, Muskatnuss, Orangenolivenöl

Zubereitung:

Kartoffeln

In reichlich Salzwasser weichkochen. Durch die Kartoffelpresse drücken

Milch

Aufkochen, mit KoS und Muskatnuss abschmecken. Unter die Kartoffeln rühren. Butter, Hummerbutter und Hirschleberwurst. Unter das Püree rühren. Zum Schluss mit geschlagener Sahne verfeinern

Flusskrebs-Vinaigrette im Dutch Oven

100 g Flusskrebse

2 St. Schalotten

1 TL gerösteter Knoblauch

50 g Noilly Prat

1 TL Palmzucker

300 g Olivenöl

1-2 Thaichilis

50 g Gemüsebrühe

2 St. Limetten

1 Bund Thaibasilikum

Zubereitung:

Zwiebel

Schälen und in feine Würfel schneiden

Knoblauch

Schälen und fein hacken.

Flusskrebse

Grob schneiden

Dutch Oven

Olivenöl und Butter aufschäumen, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, mit Noilly Prat und Brühe ablöschen, Flusskrebbsstücke dazu. Dutch Oven auf die Seite ziehen.

Limetten

heiß waschen und danach gut abtrocknen. Mit einer Reibe die Schale der Limetten fein herunter raspeln.
Danach die Limetten auspressen

Chili

Die Thaichili fein schneiden und in die warme Flüssigkeit geben. Ganz zum Schluss den fein geschnittenen
Thaibasilikum dazugeben.